

# Frischkäsemousse mit Fruchtpürees

Dessert » Creme-Dessert » Frischkäse

## Zutaten (4 Personen)

- » 7 Blatt Gelatine
- » 100g Frischkäse (leicht)
- » 150ml Orangensaft
- » 50g Zucker
- » 1/2 Pk. Vanillinzucker
- » 300ml Schlagsahne
- » 200g Heidelbeeren
- » 200g Pfirsich(e)
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Drei Blatt Gelatine einweichen. Frischkäse mit Orangensaft, Zucker und Vanillinzucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Mit 3EL Creme verrühren und dann unter die restliche Creme rühren. Kühlen.

2. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. In eine kalt ausgespülte Kastenform oder Förmchen füllen, dabei Platz für die Pürees lassen. Erneut kühlen.

3. Übrige Gelatine einweichen. Heidelbeeren waschen und wie die Pfirsiche pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen, je eine Hälfte unter die Pürees rühren, kühlen. Wenn die Pürees zu gelieren beginnen, zuerst das Pfirsichpüree, 5min später das Heidelbeerpüree auf die Creme streichen. Mindestens 4 Stunden kühlen. Creme stürzen, auf Tellern anrichten. Evtl. mit Heidelbeeren und Pfirsichspalten garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 440kcal/E9g/F30g/KH33g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 801

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke